



przepisy.pl

Pita z chińskimi pulpecikami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 300 gramów
- chińska mieszanka warzyw - 200 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- kapusta pekińska - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- chlebek pita - 4 sztuki
- olej sezamowy - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski i połącz z jajkiem, posiekaną kolendrą oraz chili. Dopraw do smaku i wyrób jednolitą masę.
2. Blachę do pieczenia wyłóż pergaminem. Z mięsa uformuj nieduże klopsiki wielkości orzecha włoskiego. Ułóż na pergaminie i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C około 12 minut.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody.
4. Na lekko rozgrzanym oleju przesmaż posiekany czosnek i dodaj warzywa. Całość zalej przygotowanym Fixem Knorr i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5-8 minut.
5. Gdy klopsiki będą gotowe, dodaj je do sosu i wymieszaj.
6. Chlebki pita opiecz na suchej patelni. Następnie rozetnij, aby powstały kieszenie. Napełnij je drobno pokrojoną kapustą oraz klopsikami z warzywami i natychmiast podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl